

La revolución de la carne de vacas viejas y gordas

Imanol Jaca. El responsable comercial de Cárnicas Txogitxu habla sobre la empresa guipuzcoana, todo un ejemplo de internacionalización

REDACCIÓN

El catador de carne Imanol Jaca selecciona y vende por todo el mundo carne de vacas gordas y viejas. Sus carnes se pueden probar, además de en todos los países de la Unión Europea, en Indonesia, Filipinas, China, Singapur o Emiratos Árabes. Ahora, está comenzando su implantación en América Latina y Cuba y el volumen de facturación en exportación de su empresa, Cárnicas Txogitxu, es del 30%.

Y es que Jaca es el responsable comercial de Txogitxu, que distribuye carne roja de primera calidad, y dirige Don Sotopio, una tienda ubicada en Donostia en la que ofrece producto artesanal de calidad con trato personalizado.

El donostiarra, con una larga trayectoria profesional, tiene claro que es innegable la importancia de mantener las raíces de la gastronomía, así como la cultura que le acompaña, como medio para que su esencia perdure en el tiempo. Por ello, Jaca no sólo exporta carne, sino que junto al boteón exporta también nuestra cultura gastronómica y la cultura de Euskal Herria.

Jaca se convirtió en catador de carnes porque la vida le llevó a ello y ahora es un especialista reconocido en su sector en España y en diferentes países, sobre todo en Europa, donde asegura estar generando una "pequeña revolución" por llevar carne de vaca gorda y vieja, que ha trabajado siempre en el campo y se ha alimentado de forma natural, ya que antes no la consumían y ahora la están buscando.

Imanol explica que el País Vasco, «al ser pequeño y vivir entre España y Francia, ha sabido guardar su cultura y la gastronomía, después de la lengua, es lo más importante de la cultura y uno de los productos más destacados que posee es la vaca vieja y gorda».

En los últimos cuatro años, Jaca ha tenido «la suerte y grata experiencia de viajar y estar con la cultura vasca en las mejores cocinas del extranjero, cuando ha salido, ha en-

tendido mucho mejor los valores de su país.

«Cara de extraterrestre»

«Cuando he estado en Lafayette, en la cocina de Pierre Gagnaire, en París, o en Slouch, en Londres, que son templos de la gastronomía mundial, me han aceptado, como producto y como persona, porque transmito, eso mensaje de honestidad, y he entendido la particularidad y el valor que tenemos con la cultura de la carne en el País Vasco, que no se consume en ninguna parte del mundo. Cuando les digo que comemos carne vieja y gorda, me miran con cara de extraterrestres, asegura.

Desde que comenzó hace siete años con más intensidad la internacionalización de su empresa, no ha parado de viajar por diferentes países para llevar sus carnes y transmitir sus conocimientos.

En Gastronomika

Esa carne de vaca vieja y gorda se podrá probar en San Sebastián Gastronomika, que tendrá lugar en el Kursaal entre el 4 y 7 de octubre. La carne se podrá degustar en el showcooking que se realizará junto con Hazi, en la Gara Comendada de Productos Vascos de Mikel Garazabal el martes 6 y en los Menús VIP que el Rasque Culinary Center ofrece durante esos días.

Jaca se siente reconocido a nivel nacional, aunque «poco profeta» en su tierra, lo que achaca a que es «muy individualista» y le tachan de «arrogante». Pero asegura estar viviendo su reconocimiento personal al trabajo de toda una vida. «Para mí, un vasquito carnívoro que ha salido a enseñar la manita al mundo, que le hagan caso en Lafayette y convertirse en revelación, es un grandísimo orgullo», subraya. Publicaciones gastronómicas como «Beef», además, dicen de él que «tiene la mejor carne del mundo».

TXOGITXU

Dirección:
Paseo Usaberri, 5 - 20014 Donostia
Teléfono: 943 45 10 88
Web: www.txogitxu.com



Imanol Jaca transmite sus conocimientos sobre la carne en diferentes países. | TXOGITXU

LA CRISIS, UN ESTÍMULO

Para Imanol Jaca, la crisis vivida a nivel nacional e internacional en los últimos años ha sido un estímulo para salir fuera y emprender una actividad que de otra manera no hu-

biera realizado. Además, su espíritu emprendedor le ha permitido también viajar a las mejores cocinas de Europa: «Me parece que las crisis nos tienen que hacer reaccionar, ya que sin crisis no hay vida. La crisis es un estímulo y tengo que agradecerle ser más creativo», asegura sin dudar el donostiarra.

LA CAPACIDAD DE DAR CARÑO

La ambición que tiene Jaca por mantener las raíces de la gastronomía de la que disfrutamos y la cultura que a su alrededor se genera la expresa el propio catador de carne con una

metáfora que ilustra a la perfección la idea que quiere transmitir al respecto: «Lo que realmente necesitamos son las raíces. Cualquier árbol que no tenga raíces, cuando lo abrazas se cae. Si perdemos las raíces, la capacidad de abrazar, dar cariño, no podemos hacer nada», sentencia.